



Blaufränkisch Ungerberg 2018

PARKER 92 Punkte

FALSTAFF 97 Punkte

A LA CARTE 96 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, danach Vergärung im Edelstahltank. 16 Tage Maischestandzeit, 21 Monate Lagerung in gebrauchten Barriques.

Beschreibung

Kräftig, elegant, feine mineralische Note.

Die Toplage Ungerberg neigt sich in SSW Richtung, dadurch heizt sich der Boden sehr gut auf und gibt dem spätreifen Blaufränkisch die perfekte Reife. Kalk im Boden sorgt für schöne Saftigkeit, die Eisenschicht im Unterboden für eine harmonische Mineralität.

Speiseempfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Pasta, asiatischen Gerichten, herzhaftem Käse.

Ernte 17. Sept. 2018

Abfüllung 12. Mai 2020

Alkohol (Vol%) 13.5

Säure (g/Liter) 5.3

Restzucker (g/Liter) 1.7

Formate (in Liter) 0.375, 0,75, 1,5, 3, 6

Serviertemperatur 15°C

2018: Kalt und warm, perfekt dosiert.

Endlich wieder ein kalter Winter mit tiefen Temperaturen! Bei deutlichen Frostphasen erfrieren Schädlinge und Pilzsporen, das erleichtert den Pflanzenschutz. Der März war sehr kühl und regenreich – somit war in den Böden genug Feuchtigkeit für den Vegetationsstart gespeichert. Im April hatten wir Rekordwerte von bis zu 30 °C. Die hohen Temperaturen und das ausreichend vorhandene Wasser ließ die Reben schnell wachsen. Dadurch setzte die Blüte zwei Wochen früher als sonst ein. Das Wetter blieb warm, vierzehn Tage nach der Blüte setzten Regenfälle ein, die den Trauben die Möglichkeiten gaben, viele Extraktstoffe einzulagern. Die Ernte war mit Ende August sehr früh, doch die Trauben hatten seit der Blüte hundert Tage lang Zeit, um physiologisch ideal auszureifen. Ein Jahrgang, der sehr harmonisch und zugänglich ist. Die Premiumweine haben kräftige, reife Gerbstoffe und Tannine und sind somit perfekt für eine längere Lagerung geeignet.

Biodynamisch

Vegan

